

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 32 Bydgoszcz / Bromberg, 8. August 1937.

Flüssiges Obst für jedes Haus!

Gärungslose Früchteverwertung — eine Aufgabe der Hausfrau.

Von Anna Maria Lornberg.

Vom 2.—5. August tagte in Berlin der II. Internationale Kongreß für gärungslose Früchteverwertung.

Noch vor wenigen Jahren wurde ein Gast, der in einer Gastwirtschaft ein Glas Apfelmost bestellte, wie eine Art Wunder angesehen. Heute ist es uns allen längst zur Selbstverständlichkeit geworden, daß man in jedem Gaststättenbetrieb seinen Apfelsaft bestellen kann, genau so gut wie Bier oder Wein. Und wenn früher nur ganz wenige Geschäfte Süßmost in Flaschen führten, so gehört das „flüssige Obst" heute zum selbstverständlichen Lagerbestand jedes einschlägigen Geschäfts.

Auch die deutsche Hausfrau hat sich längst daran gewöhnt, Süßmost als erfrischendes Sommergetränk auf den Tisch zu bringen. Um so merkwürdiger ist es, daß sie der Aufgabe, selber Süßmost zu bereiten, noch immer ziemlich verständnislos gegenübersteht. Der reiche Obstsegen unserer Gärten braucht durchaus nicht nur in Kompott und Marmelade umgearbeitet zu werden, sondern könnte sich ebenso gut auch in Süßmost verwandeln.

Eines muß freilich gleich vorausgeschickt werden: die Herstellung von Süßmost im Einzelhaushalt lohnt sich immer nur für die Hausfrauen, die einen eigenen Garten mit größerer Obsternte besitzen. In ländlichen Gegenden, in Stadtrandsiedlungen, ja sogar in Schrebergärten ist das aber oft der Fall, und gerade da sollte man die Süßmostbereitung weit mehr heranziehen, um die sommerliche Ernte wirklich bis zum letzten Rest zu verwerten. Für die Hausfrau, die keinen Garten besitzt, würde sich freilich, wenn sie die notwendigen Früchte erst auf dem Markt oder im Obstladen kaufen muß, die Süßmostbereitung viel zu teuer stellen, da man beispielsweise aus 5—6 Pfund Kirschen erst einen Liter Saft gewinnt!

Der große Vorteil der Obst- und Beerenverarbeitung zu Süßmost liegt in den geringen Zuckermengen, die dafür — im Gegensatz zur Kompott- und Marmeladebereitung — benötigt werden, ja bei verschiedenen Obstsorten, wie Äpfeln, ist jeglicher Zuckerzusatz überhaupt überflüssig. Hausfrauen, die die Ernte ihres eigenen Garten zu verwenden haben, werden schon oft die Erfahrung gemacht haben, daß ihnen diese Ernte fast zu reichlich erschien. Sie konnten gar nicht alles verarbeiten, weil ihnen der notwendige Zucker zu teuer war. Folge davon? Daß ein Teil der Ernte umkam.

Das soll aber nicht sein. Wir müssen darauf bedacht sein, daß auch die letzte Frucht des Gartens nutzbringend verwertet wird. Und gerade diese Reste, diesen Überschuß der Ernte soll die Hausfrau zu Süßmost verarbeiten, weil dazu nur geringste Mengen an Zucker notwendig sind.

Zur Süßmostbereitung im Hause gibt es zwei Wege: Das Sterilisieren und das Pasteurisieren. Durch beide Verfahren wird der Obstsaft keimfrei gemacht. In einigen Gegenden Deutschlands haben kleinere Gemeinden bereits sogen. Lohn-Mostereien ins Leben gerufen, die sich als außerordentlich günstige Einrichtung erweisen. Die Hausfrau kann hier den Obstüberschuß ihres Gartens, der zu Süßmost verarbeitet werden soll, abliefern, bezahlt eine Kleinigkeit für die Verarbeitung und kann später auf Abruf die Flaschen anfordern.

Gerade Anfang August gibt es in allen Obstgärten ein gutes Teil Falläpfel. Bisher pflegten die Hausfrauen aus diesen Falläpfeln entweder Apfelmus zu kochen oder auch einmal einen Kuchen zu backen. Dort, wo nun der Anfall dieser Falläpfel besonders groß ist, sollte man unbedingt zur Süßmostbereitung schreiten — dann wird alles bis zum letzten Apfel wirklich verwendet — wobei ja aus den Restbeständen bei der Süßmostbereitung noch immer Mus gekocht werden kann!

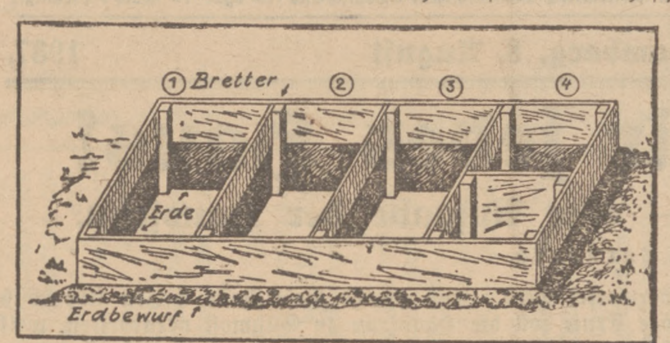
Fast sämtliches Obst und Beerenobst eignet sich zur Süßmostbereitung, das einzige, wobei man bisher noch auf Schwierigkeiten stößt, sind — so widersinnig dies erscheint — die Trauben! Zunächst liegt der Gedanke nahe, daß gerade in den deutschen Weinbaugebieten der Traubenreichtum zum Teil auch in Traubenmost umgewandelt werden könnte, um damit ein gesundes, alkoholfreies Volksgetränk zu schaffen. Man stößt dabei jedoch auf ungeahnte Schwierigkeiten. Die Erfahrung hat nämlich gezeigt, daß die Bereitung von Traubenmost in allen Gebieten, wo gleichzeitig Trauben gegoren werden, unmöglich ist, weil die Gärungsinfektion sofort auf die ungegorenen Trauben übergreift, sie liegt gewissermaßen in der Luft! Um dem zu entgehen, müßte man die Trauben zur Mostbereitung erst in keimsichere Gegenden transportieren und das scheitert wieder an ihrer übergroßen Empfindlichkeit. Sie platzen schon bei dem geringsten Druck und jeder Erschütterung und gehen dann wieder gleich in Gärung über. Aus diesem Grunde kommt die Traubenverarbeitung zu Süßmost fast gar nicht in Frage.

Um so mehr aber wollen wir den anderen reichen Erntesegen unserer Obstgärten zum Teil wenigstens in „flüssiges Obst" umwandeln, das sich als eines der gesündesten Volksgetränke erwiesen hat.

Landwirtschaftliches.

Der Kompostplatz darf kein Schandfleck des Hofes sein.

Der Kompost ist ebenso wie der Stallmist ein wertvolles Bodenverbesserungsmittel. Leider wird seine Bedeutung noch nicht überall richtig erkannt. In vielen Bauern- und Siedlerbetrieben fehlt ein Komposthaufen teilweise überhaupt, teilweise ist er in einem Zustand, der unschwer seine „Wertschätzung“ erkennen läßt. Auf die Kompostbereitung muß also noch mehr Wert gelegt werden. Größere Wertschätzung erfreut sich dieser natürliche Dünger im allgemeinen in den Gartenbaubetrieben. Aber auch hier werden bei seiner Gewinnung noch viele Fehler gemacht. Auf den Komposthaufen gehören nun in erster Linie alle Garten- und Hausabfälle, ebenso gehören alle Fäkalien hierher. Sollen Pflanzenteile zu Kompost verrotten, so dürfen sie nicht zu luftig und trocken liegen; auch ist es zweckmäßig, sie mit Gartenboden zu schichten. Die Verwesung wird dann durch die im Boden verhandenen Bakterien beschleunigt, öfteres Umschichten des Komposthaufens erleichtert den Bakterien die Arbeit. Deshalb ist es vorteilhaft,



eine mehrfach unterteilte, mit Brettern abgekleidete Kompoststelle anzulegen. Für die Anlage mögen nachstehende Hinweise dienen: An einer geeigneten und möglichst beschatteten Stelle im Garten oder Hof hebt man eine flache Grube aus, die 5 Meter lang, 2 Meter breit und höchstens 0,50 Meter tief ist. Das Ausmaß dieser Grube reicht zur Aufnahme von Kompost für einen mittleren Gartenbetrieb. Der Grubenrand wird oben mit einer 50 Zentimeter hohen Bretterlage verschalt, die ihren Halt durch gut eingerammte Pfähle erhält. Innen wird der Kompostplatz nun in vier Abteile geteilt, indem man querlaufend Bretterwände einfügt und auch ihnen durch Pfähle Halt gibt. Das letzte, vierte Abteil teilt man in der Mitte nochmals ab, da es zur Aufnahme von Geflügelmist, Torfmull, Sand oder sonstigen Spezialdünger dient. Diese beiden Abteile werden oben mit Brettern zugedeckt. Damit der Kompost richtig verrottet, muß er von Zeit zu Zeit in das nächste Abteil umgeschaufelt werden, die erste Abteilung wird mit den anfallenden Abfällen wieder frisch gefüllt. Man gewinnt auf diese Weise beste Komposterde und hat eine saubere Anlage.

Kahlstellen im Stoppelklee.

Der untergesäte Klee wird durch das Lagern der Halmfrucht oftmals stark geschädigt bzw. vollständig unterdrückt. Der Bauer muß sich jetzt davon überzeugen, ob noch genügend Kleepflanzen auf den Lagerflecken vorhanden sind. Andernfalls ist die Ausbesserung sofort vorzunehmen. Man sollte damit unter keinen Umständen bis zum Frühjahr warten, da Nachsaaten fast nie Erfolg haben, ganz gleich, ob man Klee oder Weidelgras nachsät. Am besten rauht man jetzt die Kahlstellen durch einen Eggenstrich auf und sät Rotklee mit welschem Weidelgras ein. So kann man auf einen vollen Ertrag im nächsten Jahr rechnen, sofern der Samen bis Anfang August, in günstigen Lagen bis Mitte August, im Boden ist. Hat das lagernde Getreide soviel Schaden gemacht, daß die Fehlstellen im Kleebestand überwiegen, dann empfiehlt es sich, den ganzen Schlag umzubrechen und durch Aussaat von Landsberger Gemenge den notwendigen Ersatz zu schaffen.

Eine neue Futterpflanze.

Eine Futterpflanze, die allerdings noch der Einführung harrt, ist die Phazelia, auch Büschelschön genannt. Sie soll aus Kalifornien stammen. Selbst auf den magersten und trockensten Böden zeigt die Pflanze nach den bisherigen Versuchen einen verhältnismäßig freudigen Wuchs. Im Kulturland erreicht sie eine Höhe von 1 Meter. Ohne Stickstoffsammler zu sein, besitzt die Phazelia einen sehr hohen Eiweißgehalt. Die züchterische Bearbeitung ist u. a. von Landwirt E. Waintz, Mechernich (Eifel), aufgenommen worden. Die Pflanze berechtigt, wie dieser in den „Mitteilungen der Landwirtschaft“ (Heft 31/37) schreibt, zu den besten Hoffnungen.

Viehzucht.

Futterversorgung im August (möglichst ohne Körner).

Auch die Grünlandflächen sollen Kraftfutter liefern, nicht nur Rauhfutter. Schon beim Heu hat man beides in der Hand. Am wirksamsten ist jedoch die Gärfutterbereitung, die uns nicht nur vom Wetter unabhängig macht, sondern auch große Mengen des kostbaren Eiweißes rettet. Dabei ist folgendes zu beachten: Durch die Gärung soll kein Essig erzeugt werden, sondern milchsaures Futter, das die Tiere gern fressen. Dazu gehören vollkommener Luftabschluß des Gärgutes und trockene Lagerung. Sie läßt sich durch Abflußrohre am Boden der Gärkammer erreichen; im Notfall hilft bei sehr saftreichen Pflanzen die Aufschichtung von Spreu oder die Anbringung eines Rostes, der genügend Raum für die absickernde Flüssigkeit freihalten muß. Ferner muß die richtige milchsaure Gärung bei eiweißreichen Pflanzen durch Einmischung von 1 Prozent Rohzucker gefördert werden. Man wird dann von dem Zusatz von Mineralsäuren absehen können, deren Einwirkung auf das Gärfutter übrigens völlig unbedenklich ist. Gegenwärtig kommen für die Einsäuerung hauptsächlich die Kleearten und Kleegrasgemenge in Frage, welche immer ein ausgezeichnetes Futter abgeben. Sollte man doch einmal zu viel Essigsäure im Gärgut erzielen, so wird das Futter einen Tag vor der Verabreichung gelüftet und so eine Besserung erzielt.

*

Für die Pferde hat die Hauptarbeit begonnen. Deshalb wird man auf ihre Futterversorgung besonders achtgeben, denn die Tiere sollen in dieser Zeit nicht abmagern und doch möglichst ohne Getreide auskommen. Als Grundfutter eignen sich, sofern die Bestände reichen, Kartoffeln in rohem oder gedämpftem Zustand. Natürlich muß man die Tiere allmählich gewöhnen. Die Verabreichung roher Kartoffeln erspart nicht nur Arbeit, sondern auch Heizstoffe und wird im allgemeinen vorzuziehen sein, wenn man nicht ohnehin Schweinekartoffeln dämpfen muß oder die Knollen zu schmutzig sind. Bis zu 20 Kilogramm täglich je Tier können verfüttert werden, wobei natürlich die Eiweißgabe nicht zu vergessen ist.

Das Schaf gehört unbedingt auf die Weide. Man soll aber nicht verlangen, daß eine abgefressene Weide dem Leistungsschaf noch genügend Futter liefert, um schnell zu wachsen oder reichlich Wolle anzusetzen. Vor der Gefahr des „Totweidens“ müssen wir unsere Grünlandflächen sorgsam behüten. Sonst ist es schon besser, den Schafen in Form von Gärfutter, Trockenschnitzeln, Kartoffeln usw. einen Zuschuß zu geben. Hungerschafe entwickeln zwar sehr feine Wolle, aber auf Kosten des Gewichts. Auf der anderen Seite darf man nicht erwarten, durch Mästung sehr große Wollmengen herausfüttern zu können. Die Grenze ist durch die natürliche Veranlagung des Tieres gegeben und läßt sich nicht willkürlich überschreiten. Dr. E. Feige.

Grünfutter für Mastschweine?

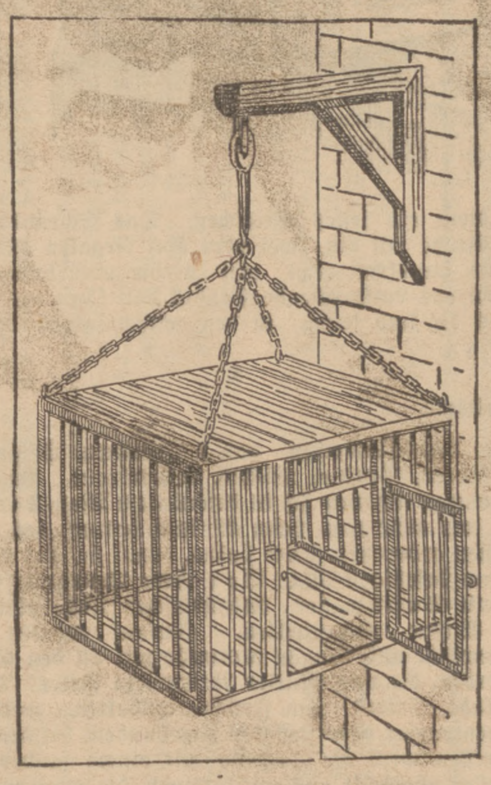
Die Verfütterung von Grünfutter an Zuchtschweine ist nichts Neues und hat sich seit langem bestens bewährt. An Mastschweine wird Grünfutter bisher nur wenig gereicht, und auch dann meist nur in der Vorbereitungszeit, man befürchtet eine wesentliche Beeinträchtigung des Masterfolges. Daß diese Bedenken nicht berechtigt sind, zeigen neue Versuche in Deutschland und im Ausland. Es steht heute fest, daß Grünfutter sowohl bei der Mast mit Vorbereitung als auch bei der Schnellmast mit Erfolg verfüttert werden kann, und zwar unter Einsparung von Getreideschrot, was unter den heutigen Verhältnissen von besonderer Bedeutung ist. Selbstverständlich muß man bei der Auswahl des Grünfutters auf die Verdauungsorgane

des Schweines Rücksicht nehmen. Das Schwein ist kein Wiederkäuer; in Frage kommt nur junges, zartes, rohfaserarmes Grünfutter (Luzerne, Rotklee, Gras usw.), das einen hohen Eiweißgehalt aufweist. Das Grünfutter wird gehäckselt mit dem übrigen Futter gemischt verabreicht. Eine alleinige Mast mit Grünfutter ist natürlich Unsinn. Nach Professor Lehmann-Göttingen kann man bei der Schnellmast pro Tier und Tag 200 Gramm Eiweißfutter, 1,5—2 Kilogramm Grünfutter und satt Kartoffeln verfüttern, bis zur Schlachtreife im Gewicht von 110 Kilogramm werden etwa 30 Kilogramm Eiweißfutter, 200 Kilogramm Grünfutter und 900 Kilogramm Kartoffeln benötigt. Dieses Mastbeispiel zeigt, daß man also auch ganz ohne Getreideschrot auskommen kann. Dr. W. E.

Geflügelzucht.

Unsere Hühner im August.

Hochsommer! — Hundstage! — Da hat der Geflügelzüchter besonders darauf zu achten, daß seine Lieblinge nicht allzusehr unter der Hitze leiden. Wer seinen Tieren freien Auslauf gewähren kann, ist am besten daran. Da finden sie schon immer ein schattiges Plätzchen. Andernfalls muß er durch Anbringung von Sonnensegeln oder einfachen Schutzhütten dafür sorgen, daß sich die Tiere vor den sengenden Sonnenstrahlen schützen können. Hitzende Futtermittel sind jetzt zu vermeiden. Viel Grünes ist dem Wohlbefinden nur dienlich. Auch ist für frisches, kühles Trinkwasser stets zu sorgen. Es ist an einem schattigen Ort aufzustellen und etwas erhöht anzubringen, damit es nicht beschmutzt werden kann.



Besonderes Augenmerk hat der Züchter auf die Bekämpfung des Ungeziefers zu richten, das sich in den heißen Tagen ganz unglaublich vermehrt. Geflügel, das von Ungeziefer geplagt wird, kann nicht gedeihen und leistungsfähig bleiben. Darum peinlichste Reinlichkeit sowohl in den Ställen, als auch im Auslauf und bei den Tieren selbst! Ein Sandbad ist darum in der heißen Zeit unerläßlich. Um an schwülen Tagen eine erträgliche Luft herzustellen, sind die Schlafräume auch des Nachts zu lüften. Zugluft darf aber dadurch nicht entstehen. Anzuraten ist auch, den Fußboden öfters mit kaltem Wasser zu besprengen. Die Futtergeräte sind sofort nach der Fütterung gründlich zu säubern. Etwaige Reste dürfen niemals stehen bleiben, da sie leicht säuern und dann unweigerlich der Gesundheit schädlich werden.

Unter den Jungtieren sind die zur Zucht tauglichen herauszustellen und möglichst nach Geschlechtern zu trennen, da die jungen Hähne sonst die Hennen stark belästigen. Alles andere ist abzusondern und womöglich noch etwas anzumästen. Einzelne Tiere beginnen wohl schon mit der Mauser. In der Regel sind diese die besten. Man widme ihnen darum ganz besondere Sorgfalt: kräftige Fütterung und Schutz vor Zugwind und Nässe. Wo sich jetzt die Brutlust unangenehm bemerkbar macht, wende man sofort Gegenmaßregeln an, aber ohne Gewalt und Quälerei. Gleich abgesperrt und in einen kühlen Raum ohne Sitzgelegenheit, womöglich noch mit einem feurigen Hahn zusammen, oder in einen Lattenkäfig gesetzt, den man frei im Hof aufhängt, dazu viel Grünes und stets kühles Trinkwasser, wird bald die Brutlust vergehen lassen. Ein weiteres Ausbrüten von Hühnereiern, ausgenommen von Zwerghühnern, vermeide man. Die ausfallende Brut würde sich doch nicht mehr entwickeln und dann immer schwächlich und kümmerlich bleiben. Großmutters Ansicht: „Küken müssen unter dem Erntewagen laufen!“ hatte wirklich keine Berechtigung. Die Nester sind täglich nachzusehen und die brutlustigen Hennen sofort in Einzelhaft zu nehmen. Augusteier sollen besonders zur Konservierung geeignet sein. Wem es möglich ist, der bringe seine Tiere auf die Stoppelfelder. Ein Hühnerwagen wird sich stets als wirtschaftlich erweisen. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Allerlei Krankheitserscheinungen an unseren Obstfrüchten.

Eine der häufigsten Krankheiten der Obstfrüchte ist die Monilia, bei der die Pilzrasen meist in Form gleichlaufender Ringe auf der Oberfläche auftreten. Bei manchen Apfelsorten ruft der Moniliapilz aber auch die sog. Schwarzfäule hervor, bei der die verfaulten Früchte eine glänzend schwarze Oberfläche zeigen, auf der die Pilzrasen nicht immer erscheinen. Das Auftreten von Faulflecken oder das Faulen ganzer Früchte wird im übrigen durch unsere gewöhnlichen Schimmelpilze, wie den Pinselschimmel (Penicillium), die Graufäule (Botryfis), den Köpfchenschimmel (Mucor) usw., sowie unter Umständen auch durch Bakterien veranlaßt. Die sog. Bitterfäule kann ebenfalls durch Pilzarten veranlaßt werden, die entweder auf der Schale weiße oder rote Schimmelpolster oder kleine Pilzfrüchten bilden. Schließlich kommt auch die sog. Kernhausfäule in Betracht.

Das Auftreten bräunlich gefärbter Flecken im Fleisch, dicht unterhalb der Schale (sog. Stippigkeit), wird teils auf zu starke Wasserverdunstung bei ungenügendem Wasservorrat bzw. Wasserzufluß, teils auf Nahrungs- (namentlich Stickstoff)-Überfluß zurückgeführt. Diese Erscheinung soll sich meist mit dem Älterwerden der Bäume verlieren. Als Gegenmaßnahmen kommen in Frage: Kalken des Bodens, Sortenwechsel bzw. Umpfropfen, entsprechende Bewässerung und Düngung. Ferner sind die am Baum hängenden Früchte während des Wachstums möglichst frei von beschattenden Blättern zu halten und die nicht zu früh erntenden Früchte einzeln mit Papierhüllen zu umgeben.

Die Moniliakrankheit steht meist in Zusammenhang mit der sogenannten Laubdürre der Obstbaumtriebe. An den von dieser Krankheit ergriffenen Teilen kommen bei feuchter Witterung schimmelartige Nebenfruchtformen (Monilia) und Fäulnispilze zur Ausbildung, die weiterhin besonders die in der Entwicklung begriffenen Früchte anstecken, aber auch den Winter überdauern und im Frühjahr eine neue Blütenansteckung hervorrufen können. Schlauchfrüchte der Pilze entwickeln sich auf faulen, von der Krankheit verdorbenen Früchten, die den Winter über am Boden liegen geblieben sind. Es ist wichtig, alle erkrankten und abgestorbenen Triebe herauszuschneiden und durch Verbrennen unschädlich zu machen. Alle Fruchtmumien am Baum und auch die herabfallenden Früchte sind sorgsam zu sammeln und ebenfalls durch Verbrennen zu vernichten. In allen diesen Fällen muß jede Verletzung der Früchte verhütet werden. Im übrigen ist es wesentlich, daß die Obstbäume während des Winters möglichst mehrmals mit 10—15prozentigem wasserlöslichem Obstbaumkarbolineum gespritzt und im Frühjahr sorgfältig gereinigt werden. Gartenbauinspektor K.

Für Haus und Herd.

Wieviel Zucker brauche ich?

Das Wichtigste bei der Herstellung von Süßmost oder — wie wir es heute nennen — von „flüssigem Obst“ ist, daß nur sehr geringe Mengen von Zucker in vielen Fällen sogar keinerlei Zucker dabei benötigt wird. Zur Herstellung von Apfelmost eignen sich besonders säurereiche Sorten bezw. Falläpfel, die ohne Zucker- und Wasserzusatz verarbeitet werden. Bei der Verwendung von Birnen kann man herbe Sorten allein verarbeiten, andere am besten mit Äpfeln gemischt. Ausgezeichnete Süßmoste lassen sich durch eine Mischung von Obst und Beerenfrüchten herstellen.

Für die Verwendung anderer Obst- und Beerenarten zur Süßmostbereitung gelten folgende Zusätze an Zucker bezw. Wasser:

	Zuckerzusatz auf 1 kg Frucht bezw. auf den Saft von 1 kg Frucht:	Wasserzusatz auf 1 Liter Saft:
Brombeeren	100 g	¼—⅓ Liter
Erdbeeren	80 „	¼—½ „
Himbeeren	90 „	½ „
Johannisbeeren,		
rote	125—150 „	¾—1 „
weiße	125 „	½—¾ „
schwarze	100 „	¼—½ „
Stachelbeeren (reife)	75—125 „	¼—⅓ „
Quitten	50 „	¼ „
Aprikosen	125 „	¼ „
Sauerkirschen	80—100 „	½—¾ „
Mirabellen	75 „	¼ „
Pfirsiche	75 „	¼ „
Pflaumen	60 „	— „
Reineclauden	—	— „
Süßkirschen	—	— „
Heidelbeeren	75 „	¼—½ „
Holunderbeeren	100 „	¼ „
Kürbis	—	— „
Preißelbeeren	—	— „
Rhabarber	100—150 „	½—¾ „

*

Reinhefenverwendung bei der Obstweinherstellung.

Zuverlässige, einwandfreie Reinhefen tragen entschieden zur Verbesserung der Obstweine bei. Man soll aber vorsichtig sein und sich besonders als Anfänger in diesen Dingen beraten lassen. Wie auf allen Gebieten, so herrscht auch hinsichtlich der Hilfsmittel bei der Weinbereitung ein vielseitiges Angebot. Es bestehen sogar Meinungsverschiedenheiten darüber, ob unter allen Umständen der Zusatz von Hefe zum Most erforderlich ist, und auch darüber, wann die Beimengung erfolgen soll. Gewiß stellen viele Gartenbesitzer einen trinkbaren Wein auch ohne Hefezusatz her; hier handelt es sich eben um ein Zusammentreffen aller Voraussetzungen, die zum Gelingen erforderlich sind: Flotte und regelmäßige Vergärung, entsprechende Ausnutzung des Zuckers, normaler Säuregrad und vor allen Dingen sauberes Arbeiten und Benutzung gesunder Behälter, wie auch völlige Abwehr des Luftzutritts.

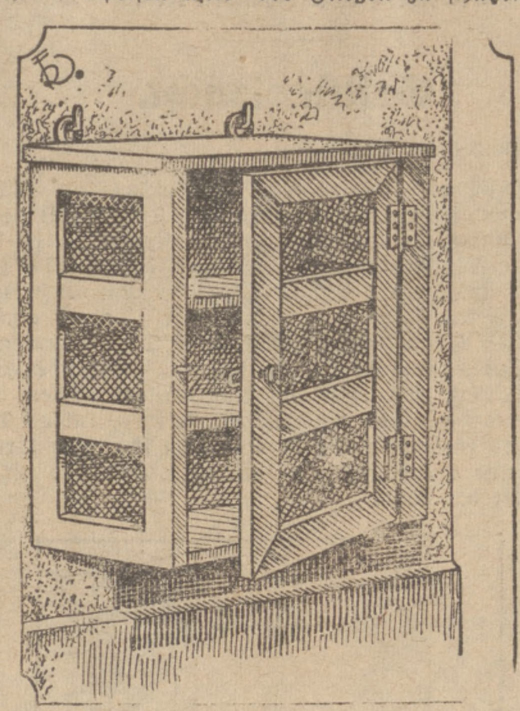
Warum setzen wir überhaupt eine gute Reinhefe zu und wann hat dies mit Erfolg zu geschehen? Wir beabsichtigen bekanntlich, unserem Wein den Charakter irgend einer wertvollen Traubenweinsorte zu geben; der Name tut hier nichts zur Sache, wir können das in der Hauptsache der Geschmacksrichtung des Einzelnen überlassen. Diese Absicht ist aber nur durchführbar, wenn die Edelhefen sich in dem werdenden Wein (dem Most) voll entwickeln können, bevor die im Obst bzw. in der Maische vorhandenen wilden Hefen die Überhand gewinnen. Daher müssen wir die Reinhefe schon vor stark einsetzender Gärung der gepreßten Masse zusetzen.

Von der bezogenen sogenannten „Kultur“ irgend einer als zuverlässig bekannten Hefenart machen wir schon vor dem Pressen einen Ansatz mit wenig Fruchtsaft, der durch Erhitzen keimfrei gemacht wurde. Nach dem Abkühlen wird die Hefekultur zugeschüttet und diese kleine Vorratsflasche zum Gären etwa in der Nähe des Küchenherdes oder an sonniger Stelle aufgestellt. Die Vermehrung der edlen Hefen geht schnell vor sich. Es kann mit diesem Hefeansatz dann sozusagen der Most oder besser schon die frisch gepreßte Masse (Maische) geimpft werden. Am besten ist es also, die Reinhefe sofort über das gemahlene Obst beim Einbringen in die Presse zu gießen. Von einem Liter des „Ansatzes“ genügt für 100 Liter Wein ein Zusatz von etwa einem halben Liter. Obstbauinspektor Beuß.

*

Speisen vor Fliegen schützen!

Das abgebildete Schränkchen, das sich jeder, der mit Säge, Hammer und Zange umzugehen weiß, aus Holzlatten und Drahtgaze selbst basteln kann, bietet eine vollkommene Möglichkeit, **Speisen usw. vor Fliegen zu schützen.** Als



Boden dient ein festes Brettchen. Das Schränkchen wird je nach Größe mit ein, zwei oder drei Regalen ausgestattet, damit die Hausfrau recht viel in ihm unterbringen kann. Wer nicht das entsprechende Geschick hat, kann das Schränkchen auch fix und fertig in den einschlägigen Geschäften kaufen. Schn.

*

Steinguttöpfe.

Für das Einmachen von Essigbirnen, Essigpflaumen, Preißelbeeren, Gurken, Kürbis, Sauerkraut, Bohnen und Pflaumenmus eigenen sich in besonderem Maß Steinguttöpfe, nur achte man beim Einkauf darauf, daß sie einen nach außen gebogenen Rand haben, damit sich das Verschlußpapier gut befestigen läßt. Vor ihrer Benutzung sind diese Töpfe mit Sodawasser auszuwaschen und alsdann mit klarem Wasser nachzuspülen. Hierauf werden sie gut trockengewischt und können nunmehr mit all den Gaben gefüllt werden, die uns Mutter Natur jetzt bietet. Töpfe, die Marmelade, Gelees und Früchte enthalten, werden mit Pergamentpapier oder Zellglas zugebunden, bei den übrigen Erzeugnissen wird die Füllung mit einem sauberen Brett oder Teller abgedeckt und mit Steinen, die man vorher sauber gemacht hat, beschwert. Ein öfteres Nachsehen empfiehlt sich immer! — Steinguttöpfe haben (und hierauf sei besonders hingewiesen) noch den großen Vorteil, daß sie viele Jahrzehnte lang haltbar sind. Noch heute sind in vielen Haushaltungen Steinguttöpfe im Gebrauch, in denen bereits Großmutter die Gaben des Sommers einmachte, die dann in den Wintermonaten eine angenehme Abwechslung in den täglichen Küchenzettel brachten. Schn.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.